

**One Million-Stars by
Swarovski
Lobby — Lounge — Bar**



ERMITAGE
GSTAAD-SCHÖNRIED

Wellness- & Spa-Hotel

FOOD

by Peter Dosot & Team

DRINKS

by Marco Planitzer & Team

Ermitage Barkarte / *Carte du bar*

Täglich von 12.00 Uhr bis 23.00 Uhr
Tous les jours de 12.00h à 23.00h

Ermitage Klassiker

Les classiques de l'Ermitage

Clubsandwich "Ermitage" 32

Pouletbrust | Spiegelei | Speck | Curry-Mayonnaise
Eisbergsalat | Grilliertes Tomatenkonfit | Streichholzkartoffeln
Supreme de Poularde | oeuf au plat | lard | mayonnaise au curry | confite de tomates grillées | pommes allumettes

Rassiges Rindstatar « Ermitage » 29

Feines Simmentaler Rindstatar mit Toast
Tatar de bœuf du Simmental et toast

Best of Lobby Lounge & Bar

Apero & Zvieri

Saaner Hobelkäse mit hausgemachten Mixed Pickles 23
Fromage à rebibes de Saanen et légumes vinaigrés maison

Schönrieder Trockenfleisch mit hausgemachten Mixed Pickles 27
Viande séchée de Schönried et légumes vinaigrés maison

Saaner Hobelkäse und Schönrieder Trockenfleisch 25
mit hausgemachten Mixed Pickles
*Fromage à rebibes de Saanen et viande séchée de Schönried
accompagnés de légumes vinaigrés maison*

Marinierter Swiss Alpine Lachs 29

Feine Blattsalate | verschiedene marinierte Rüben |
gebeizter Lachs | Nuss-Orangen-Dressing
*Salade | différentes carottes marinées | saumon Gravlax |
vinaigrette à l'orange et aux noix*

Ciabatta "Imperia" *ohne Bresaola 21/*18

Ciabatta-Brot | Burrata | Bresaola | Tomaten-Gurkensalat | Pesto
*Pain Ciabatta | burrata | bresaola |
salade de tomates et de concombres | pesto*

Trofie al Pesto 27

Ligurische Teigwaren | Basilikum Pesto | Parmesan
Kartoffelwürfel | grüne Bohnen
*Pâtes de Ligurie | pesto de basilic | parmesan
cubes de pommes de terre | haricots verts*

Gulasch | Potage goulache 18

Peperoni | Kartoffeln | Gemüsezwiebel | Ruchbrot
Poivrons | pommes de terre | oignon jaune | pain bise

Selbstgemachtes Eis & feine Sorbets aus
einheimischen Milchprodukten
*Glaces faites maison et sorbets de
produits laitiers du terroir*

EIS
GLACES

Vanille | Schokolade | Stracciatella | Mokka | Haselnuss |
Karamel-Nidletäfel
*Vanille | chocolat | stracciatella | café | noisette | caramel «bonbon à la
crème»*

SORBET
SORBETS

Zitrone | Himbeere | Erdbeere | Mango | Passionsfrucht
Citron | framboise | fraise | mangue | fruit de la passion

pro Kugel / par boule 6

Hausgemachte Coupes
Nos coupes faites maison

Coupe Danemark 12
Vanilleeis mit Schokoladensauce und Schlagrahm
Glace à la vanille, sauce au chocolat et chantilly

Coupe Jacques 12
Zitronensorbet, Erdbeersorbet mit Fruchtsalat und Schlagrahm
Sorbet au citron, sorbet à la fraise, salade de fruits et chantilly

Gerührter Eiscafé 12
Aufgeschlagenes Mokkaeis, Kaffee-Granité, Schlagrahm
Glace moka fouettée, granité de café et chantilly

Coupe Ermitage 12
Vanilleeis mit heissen Himbeeren und Mandelkrokant
Glace à la vanille et framboises chaudes sous une tuile d'amandes

Für unsere Kinder / *Pour nos enfants*

Coupes Smarties 8
Vanilleeis mit bunten Smarties und Schlagrahm
Glace à la vanille accompagnée de Smarties et de chantilly

Alle Preis in CHF inklusive Mehrwertsteuer
Prix en CHF, TVA et service incl.

Für Essens-Bestellungen ausserhalb der Room-Service-Karte wird ein Aufpreis von CHF 25.00 pro Bestellung und Serviergang verrechnet.

Il y a un supplément pour le service d'étage de CHF 25.00 pour toutes les commandes de mets hors de cette carte d'étage.

Food orders from the à la Carte menu will be charged with a supplement of CHF 25.00 per order and service.

Deklaration von Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten und Fleischerzeugnissen

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz/Emmental
Rindfleisch	Schweiz
Rindsentrecote / Rindsfilet / Rindshuft	Schweiz
Lammfleisch	Neuseeland „kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein“
Wild	Österreich
Pouletbrust / Poularde	Schweiz/Alpstein
Entenbrust	Frankreich
Lachs	Norwegen / Schottland
Tintenfisch	Indonesien / Vietnam
Meeresfrüchte	Vietnam
Riesencrevetten	Thailand / Vietnam
Schinken und Vorderschinken	Produktionsland: Schweiz Herkunftsland Fleisch: Schweiz
Rohschinken	Produktionsland: Schweiz Herkunftsland Fleisch: Schweiz
Parmaschinken	Produktionsland: Italien Herkunftsland Fleisch: Italien
Salami	Produktionsland: Italien Herkunftsland Fleisch: Italien
Speck	Produktionsland: Schweiz Herkunftsland Fleisch: Schweiz
Trockenfleisch	Produktionsland: Schweiz Herkunftsland Fleisch: Schweiz

Wenn Sie mehr über die in unseren Speisen enthaltenen Allergien wissen möchten,
fragen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter.